

BOLETÍN INFORMATIVO

CUATRO VALLES

apoyo al emprendedor

REVISTA DIGITAL



UN POCO DE HISTORIA...

**DOS PERSONAS.. DOS PROYECTOS...
UN EJEMPLO DE COLABORACIÓN**

SAUL, un joven natural de Bembibre, que desde los 19 años trabajaba en el bar su familia, decidió embarcarse en su propia aventura después de trabajar en Toreno en un restaurante y posteriormente en una empresa de deportes. Aunque la cocina no era algo que le gustase especialmente, su relación con la hostelería le hizo coger gusto por la restauración, así que se especializó y se formó como maître. Casualidades de la vida, a través de un amigo, se enteró de la disponibilidad del edificio que en su día fue la casa del último sobrestante de la estación de tren de Brañuelas, y así fué como empezó esta aventura..., montando su propio restaurante al que nombró **ANDEN25**.

A pesar de que su apertura se llevó a cabo casi a puertas de la pandemia, las dificultades que esta supusieron, finalmente se convirtieron en una oportunidad gracias a la afluencia masiva de gente a las zonas rurales como esta.



El otro integrante de este equipo es **ESTEBAN**, quien desde los 20 años trabajó en el sector de la automoción y en el 2011 se decidió a irse a trabajar fuera.

Cosas de la vida, en el 2016, aquejado de una baja volvió a Brañuelas, de donde es originario. Su padre ya tenía colmenas y vió en esta actividad una salida que poco a poco lo fué encandilando y en la que se metió de lleno para convertirla en su medio de vida hace ya 5 años. Hoy es el responsable de la puesta en marcha de un proyecto, o más bien, de una forma de vida que ha llamado **MIEL DE BRAÑA**, con gran reconocimiento, tanto, que obtuvo el 3º puesto a nivel nacional en el certamen **MIELADICTOS**, 2021, y 5º en el 2022.

COMO TRABAJAMOS

MIEL DE BRAÑA: "Es una explotación apícola ubicada a una altitud de 1200 metros, en las montañas leonesas. Cuenta con 400 colmenas que aprovechan una de las floraciones más exclusivas y con más calidad del país.

Las mieles de nuestra zona están consideradas entre las 5 mejores del mundo y por sus características geográficas y climáticas se convierten en exclusivas. En Miel de Braña, apostamos por la calidad y por dar a nuestros clientes una experiencia organoléptica que no les dejará indiferentes, haciendo de nuestra miel una auténtica delicia para los más exigentes paladares.

Nuestro canal de venta se centra en puntos de venta físicos en León, Ponferrada y Navarra, entre otros, atendiendo también la demanda que recibimos de distintas partes de Europa. Tenemos una producción limitada a la capacidad de atención que podemos soportar, ya que preferimos cantidades pequeñas, de calidad y una atención cercana y personalizada a nuestros clientes.



Formo parte del proyecto 'Apadrina una colmena' de 3Bee, el cual me permite cuidar de las abejas gracias a una innovadora tecnología de monitoreo de colmenas. Aquí puedes elegir y apadrinar una o varias colmenas a distancia de las que me encargaré de cuidar. Mis colmenas te esperan y están protegidas y cuidadas solo con métodos innovadores y genuinos y sin el uso de antibióticos.

Cada miembro que decida apadrinar colmenas podrá recibir miel directamente en su casa y acceder a una serie de beneficios en función del programa al que se adscriba. Si decides apadrinar colmenas y recibir su miel, una vez que tus abejas la produzcan, la recibirás directamente en tu casa. Lo único que tienes que hacer es seleccionar la floración preferida, la cantidad de miel que quieres recibir y esperar a que tus abejas la produzcan.



Respetamos los tiempos de producción de las abejas y del apicultor, y puedes comprobar en tu perfil cuándo está programada la entrega de la miel. Nos parece una gran iniciativa a la que nos hemos sumado." Nos cuenta Esteban.



COMO TRABAJAMOS



ANDEN25, LA PARADA DEL CACHOPO "Es nuestro restaurante, se encuentra situado en Brañuelas, a 1.090 metros de altitud, en la cima del puerto de Manzanal, que en la actualidad cuenta con unos 400 habitantes, aunque en otros tiempos llegó a 3.000, en la época en que fue nudo ferroviario y término de transporte de carbón, para pasar a convertirse en la última parada y límite de los ferrocarriles españoles hacia el Noroeste, hasta que finalmente se consiguió construir el Túnel del lazo, una obra de Ingeniería famosa en su tiempo, y prolongar la vía férrea hasta Galicia. De Brañuelas partían toneladas de carbón hacia el resto de España, quedando de aquella época aún grandes edificios y varios kilómetros de muelles de carga ferroviarios. A medio camino entre el Bierzo, la Cepeda y la Maragatería desplegamos todos nuestros encantos culinarios para satisfacer a los más exquisitos paladares con nuestras especialidades: **cachopo y carne a la piedra.**

Es tanta la demanda que tenemos, que entre semana, los cachopos y el resto de la carta se tienen que realizar por encargo con un día de antelación. Convertimos así La casa del sobrestante de vías de Brañuelas en un Bar-Restaurante dándole una nueva vida donde combinamos la comida tradicional con un diseño moderno y acogedor, junto a las vías del tren y muy cerquita del Museo del Ferrocarril" Esto nos dice Saul.

¿QUE NOS UNE? Casualidades de la vida, un día se conocieron en el restaurante de Saúl, y hablando distendidamente de sus proyectos e ideas, decidieron que por qué no hacían algo juntos...y así surgió no sólo una colaboración, sino también una amistad que sigue a día de hoy, con nuevas ideas para llevar a cabo nuevos proyectos, y nuevas colaboraciones, no solo entre ellos si no también con otros emprendedores del territorio ... **MIEL DE BRAÑA-ANDEN25**, una miel, con una etiqueta personalizada... una miel con nombre de restaurante, que se comercializa en el propio establecimiento y que utilizan para elaborar algunos de sus platos y postres.

Ambos tienen objetivos comunes: "Buscamos devolver la vida al mundo rural, recuperar la esencia de lo tradicional, fomentando actividades conjuntas con carácter lúdico y cultural con las que de algún modo se incite a la participación de la población local así como visitantes de la zona con la pretensión de convertirlas en tradición, como



LA FIESTA DE LA MIEL, que organizamos y celebramos el pasado San Froilán, es uno de los ejemplos, junto con otras actividades como sorteos de cestas con productos artesanos en unión con otros productores de la zona como los quesos "La Chata", Valoramos la calidad en el producto y en el servicio por encima de todo"

"Gracias a nuestra ubicación mostramos la posibilidad de un turismo gastronómico que proporcione dinamismo a la zona. Nuestro público, aparte de la gente local, suelen ser turistas con gusto por un entorno saludable y la degustación de productos naturales"

Queremos mostrar nuestro ejemplo colaborativo y dar a conocer a otros emprendedores del territorio cómo unidos se puede llegar más lejos. Nuestra idea es ampliar la zona de actuación con apertura de nuevos locales, por una parte, y por la otra, dar servicios vinculados a la apicultura y seguir formándose para ampliar conocimientos en torno al mundo de las abejas, sobre todo"

Ambos han recibido ayudas públicas sobre el fomento del empleo, y el apoyo incondicional del Ayuntamiento del municipio y Saul además, recibió ayudas del programa de desarrollo rural LEADER,

DONDE ENCONTRARNOS

Nos ubicamos en BRAÑUELAS: Y aunque difundimos la oferta e información de nuestros productos y servicios, sobre todo, a través del boca a boca y de los medios digitales de que disponemos, podéis encontrarnos en:

ANDEN25, Restaurante
C. Fanal, 5, 24360 Brañuelas, León
Web: Andén 25 Restaurante || La Parada Del Cachopo - Brañuelas (anden25.es)
Mail: elanden25@outlook.com
Teléfono: 640024462, para reservas
(1) ANDÉN 25 | Villagatón | Facebook @anden25_
Platos a la carta y menu diario.

MIEL DE BRAÑA,
615497567 (también por wasap, Esteban),
Instagram: mieldebrana/anden25
Si quieres organizar formaciones sobre apicultura contacta conmigo.